

Desain Interior Restoran pada Rest Area di Kabupaten Probolinggo Berkonsep Jawa Rustik dengan Sentuhan Ikon Khas Probolinggo

Ersadhea Sekar Oktiviana dan Anggri Indraprasti

Jurusan Desain Interior, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS)

Jl. Arief Rahman Hakim, Surabaya 60111 Indonesia

e-mail: anggri@interior.its.ac.id

Abstrak—Restoran yang terletak pada rest area merupakan salah satu restoran yang dituntut untuk mempunyai desain interior yang nyaman serta menarik. Dalam perkembangannya, restoran pada rest area juga mengembangkan unsur budaya kedalam bentuk kuliner dan desain interior restoran. Berdasarkan hal tersebut diperlukan desain interior yang memperhatikan aspek kenyamanan dan sirkulasi ruang. Selain hal tersebut, perlu adanya inovasi desain yang dapat menarik minat pengunjung antara lain pengembangan budaya. Metode desain yang digunakan meliputi pengumpulan data yang dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung. Survei dan pengamatan langsung ke lapangan bertujuan untuk mengetahui kondisi restoran. Sedangkan studi pustaka mengenai restoran merupakan cara untuk mendapatkan data pendukung, standar perancangan dan perkembangan desain tentang objek guna menghasilkan desain interior yang sesuai. Restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo ini menciptakan sebuah konsep masakan – masakan tradisional. Untuk mendukung konsep kuliner yang telah digunakan maka diperlukan desain interior berkonsep Jawa rustik dengan sentuhan ikon khas Probolinggo. Selain itu, restoran ini juga menyajikan media edukasi tentang budaya Kabupaten Probolinggo. Diharapkan desain interior tersebut mampu membuat restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo ini terlihat lebih menarik dan membuat pengunjung merasa nyaman.

Kata Kunci— Restoran, Jawa, Rustik.

I. PENDAHULUAN

MANUSIA membutuhkan makanan dan minuman sebagai cara untuk bertahan hidup. Dengan kemampuan mengolah makanan sebagai upaya untuk bertahan hidup, manusia mulai mengembangkan budaya melalui bentuk kuliner yang beragam. Banyaknya kuliner yang tercipta merupakan salah satu bukti perkembangan budaya dimana manusia melihat makanan sebagai bentuk rasa seni terhadap keindahan dan bukan sekedar bentuk bertahan. Saat ini penyajian makanan yang beragam didukung dengan desain interior restoran yang indah sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi pecinta kuliner.

Restoran pada rest area yang terletak di Kabupaten Probolinggo merupakan salah satu rest area yang sering dikunjungi oleh pecinta kuliner. Restoran ini terletak pada pintu gerbang masuk Kota Probolinggo. Sebagai salah satu restoran yang terletak pada pintu gerbang masuk Kota Probolinggo, restoran ini memiliki peran yang sangat penting

bagi Kota dan Kabupaten Probolinggo. Untuk itu dibutuhkan desain interior restoran pada rest area yang dapat mengangkat budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo.

Sebagai restoran yang juga berfungsi menjadi rest area bagi pengunjung yang sedang melakukan perjalanan, Restoran pada rest area ini dirasa masih bisa meningkatkan aspek kenyamanan bagi pengunjung. Dari kondisi restoran saat ini banyak dijumpai penataan layout serta fasilitas – fasilitas pendukung pada restoran yang masih bisa dimaksimalkan. Selain itu restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo ini juga dapat diperkaya dengan budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo.

Untuk mengatasi masalah didalam restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo dilakukan beberapa analisis data, survei kondisi eksisting, wawancara kepada karyawan restoran serta kuisisioner bagi pengunjung. Dengan adanya beberapa tahapan analisis yang dilakukan, diharapkan muncul sebuah konsep desain yang dapat diterapkan pada desain interior restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo.

A. Permasalahan

1. Perlunya optimalisasi fungsi ruang di restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo untuk meningkatkan minat pengunjung.
2. Penataan zoning ruangan kurang optimal sehingga sirkulasi manusia kurang teratur.
3. Perlu adanya sarana edukasi terhadap masyarakat tentang budaya Kabupaten Probolinggo.
4. Sebagai salah satu rest area di Kabupaten Probolinggo, tingkat kenyamanan fasilitas masih kurang, sehingga pengunjung tidak dapat merasa rileks ketika menggunakan fasilitas pada restoran tersebut.
5. Perlu adanya penerapan ikon khas Probolinggo pada interior restoran ?

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana mengoptimalkan fungsi ruang di restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo sehingga dapat menarik minat pengunjung?
2. Bagaimana menciptakan blocking area yang optimal untuk memenuhi kenyamanan sirkulasi manusia didalamnya ?
3. Bagaimana menciptakan sarana edukasi tentang budaya

Kabupaten Probolinggo terhadap masyarakat ?

4. Bagaimana mendesain interior restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo yang dapat membuat pengunjung merasa rileks ?
5. Bagaimana menerapkan ikon khas Kabupaten Probolinggo pada interior restoran ?

C. Batasan Masalah

1. Pengelolaan zoning ruangan yang optimal membedakan antara semi public, public dan private sehingga sirkulasi manusia menjadi teratur dan dapat mempermudah manusia mengakses ruangan.
2. Penambahan ruang dimungkinkan untuk menunjang fungsi restoran pada rest area.
3. Penerapan budaya dan ciri khas Kota/Kabupaten Probolinggo dalam interior restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo untuk memperkuat kesan budaya pada interior restoran.

D. Tujuan

1. Mengoptimalkan fungsi ruang di restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo sehingga dapat menarik minat pengunjung.
2. Mengatur ulang blocking bangunan yang ada di area restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo dengan mengutamakan kenyamanan sirkulasi serta terpenuhinya semua kebutuhan ruangan yang ada didalamnya.
3. Menciptakan sarana edukasi terhadap masyarakat tentang budaya Kabupaten Probolinggo untuk menarik minat pengunjung.
4. Dapat menciptakan desain interior restoran yang membuat pengunjung merasa rileks.
5. Dapat menciptakan desain interior restoran yang menerapkan ikon khas Kabupaten Probolinggo.

E. Manfaat

1. Menambah pengetahuan dan wawasan perancang tentang cara merancang interior restoran.
2. Menambah wawasan perancang tentang konsep budaya Jawa dan rustik sehingga dapat menerapkan konsep tersebut secara maksimal pada bidang interior lainnya.
3. Menambah pengetahuan perancang tentang cara memahami karakter dan keinginan pengunjung sehingga dapat membuat desain interior yang sesuai keinginan pengunjung.
4. Menjadi alternatif restoran yang wajib dikunjungi oleh masyarakat ketika berkunjung ke Kabupaten Probolinggo.
5. Pengunjung dapat menikmati dan merasakan kenyamanan ketika menghabiskan waktu makan di restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo.
6. Menjadi sebuah tempat yang mempererat hubungan pengunjung dengan individu lainnya.

II. URAIAN PENELITIAN

A. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilaksanakan adalah secara kuantitatif dan kualitatif. Dari hasil kuantitatif ini kemudian dapat ditarik sebuah kesimpulan untuk merancang sebuah konsep yang tepat untuk perancangan. Pengumpulan data dilakukan dalam bentuk observasi, survei, wawancara dan studi literatur.

B. Observasi

Dari observasi lapangan pada objek desain yaitu restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo, data-data yang diperoleh antara lain:

Mengetahui kondisi riil dan terkini mengenai eksisting objek desain, khususnya pada interiornya dan area disekitar objek desain.

Mengetahui aktivitas dari pengunjung maupun karyawan restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo.

Mengetahui sirkulasi di restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo.

Mengetahui penataan layout khususnya layout meja dan kursi makan di restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo.

Mengetahui jenis furnitur yang digunakan pada restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo

C. Wawancara

Wawancara yang dilakukan ditujukan kepada pengelola dan beberapa pengunjung restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo. Hal ini ditujukan untuk mendapatkan data – data pendukung tentang restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo seperti kekurangan dan keunggulan restoran tersebut

D. Dokumentasi

Menggunakan sarana untuk mendokumentasikan keadaan lokasi sebagai data riil kondisi lapangan sebagai objek desain. Hasil dari pendokumentasian ini berupa gambar foto – foto kondisi eksisting restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo.

E. Studi Literatur

Untuk memperoleh data yang sesuai dengan bidang keilmuan yang dibahas, diperlukan sebuah studi literatur. Sumber studi literatur ini dapat diperoleh dari jurnal ilmiah, buku teks, modul seminar, majalah, artikel, internet, dan lain-lain. Sumber studi literatur yang digunakan sebaiknya adalah sumber terbaru dan terkini.

F. Metode Analisis Data

Data yang sudah didapat dari proses pengumpulan data kemudian dianalisis dengan menggunakan metode deduktif, dimana data yang telah diperoleh tersebut dibandingkan kemudian diambil hal-hal positif dan yang berguna serta mempertimbangkan segi kekurangannya. Selain itu juga menggunakan metode komparatif, metode menggabungkan

data untuk melakukan perbandingan data-data yang ada. Selanjutnya membentuk data-data tersebut sesuai konsep perancangan.

G. Metode Desain

Metode desain ditunjukkan pada Gambar 1.

III. KONSEP DESAIN

A. Objek Desain

Objek desain yang dirancang adalah restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo. Dimana restoran ini merupakan salah satu restoran yang dijadikan sebagai rest area yang terletak pada pintu masuk kota Probolinggo.

B. Konsep Makro

Konsep desain interior restoran pada rest area difokuskan untuk memberikan desain baru yang dapat menjadi daya tarik pengunjung untuk datang. Konsep interior ini juga akan memberikan fasilitas penunjang yang jarang ditemui pada restoran lain. Konsep ini juga dilengkapi dengan beberapa ikon Kota Probolinggo yang diaplikasikan pada interior ruangan.

C. Konsep Mikro

1) Dinding

Dinding pada area restoran menggunakan cat dinding doff berwarna putih dan abu abu. Pada area dinding restoran juga akan diberi permainan tegel dengan beberapa motif yang berbeda sebagai aksentuasi ruang.

Sebagian besar area restoran pada rest area menggunakan dinding bata ekspos dengan perpaduan cat dinding warna putih dan abu abu. Penggunaan bata ekspos ini bertujuan untuk menciptakan kesan rustik pada ruangan, selain itu bata ekspos ini dapat juga dijadikan sebagai aksentuasi ruang.

2) Lantai

Pada area makan indoor dan VIP diterapkan tegel bermotif khas Jawa dengan ukuran 30x30 cm. Tegel ini akan disusun dengan pola tertentu untuk mengesankan unsur Jawa pada ruangan.

Pada area makan outdoor akan diterapkan penggunaan paving dengan perpaduan rumput. Pada area ini juga akan diterapkan kolam ikan koi untuk menyegarkan area makan outdoor.

3) Plafon

Pada area makan restoran akan diterapkan atap gypsum dengan finishing cat doff putih dan perpaduan unsur kayu sebagai aksentuasi ruang.

4) Furnitur

Untuk pemilihan furnitur yang digunakan akan memadukan konsep Jawa dan rustik. Furnitur yang dipilih menggunakan material kayu dengan aksentuasi kain batik.

5) Elemen Estetis

Elemen estetis yang digunakan pada restoran pada terbuat dari material kayu untuk mengesankan kesan rustik. Material kayu ini dipadukan dengan ukiran – ukiran yang menggambarkan ikon Kabupaten Probolinggo seperti buah

anggur dan mangga.

6) Penghawaan

Penghawaan untuk area makan indoor dan area makan outdoor area ini menggunakan penghawaan alami yaitu menggunakan angin. Penghawaan ini didukung dengan bentuk bangunan yang open space. Penghawaan ini juga akan dilengkapi dengan penghawaan buatan yaitu kipas angin.

Untuk area makan VIP akan menggunakan penghawaan buatan yaitu AC. AC digunakan untuk membuat pengunjung merasa nyaman dan untuk membedakan area makan VIP dengan area makan lainnya.

7) Pencahayaan

Pencahayaan untuk area makan indoor, outdoor dan VIP pada siang hari menggunakan pencahayaan alami yaitu dari sinar matahari. Untuk area VIP akan ditambahkan sedikit pencahayaan buatan berupa lampu dengan cahaya putih. Pada malam hari area makan indoor, outdoor dan VIP akan menggunakan pencahayaan buatan dengan warna cahaya lampu putih. Hal ini akan dipadukan dengan cahaya permainan cahaya lampu berwarna orange untuk memberi kesan hangat pada ruangan.

8) Warna

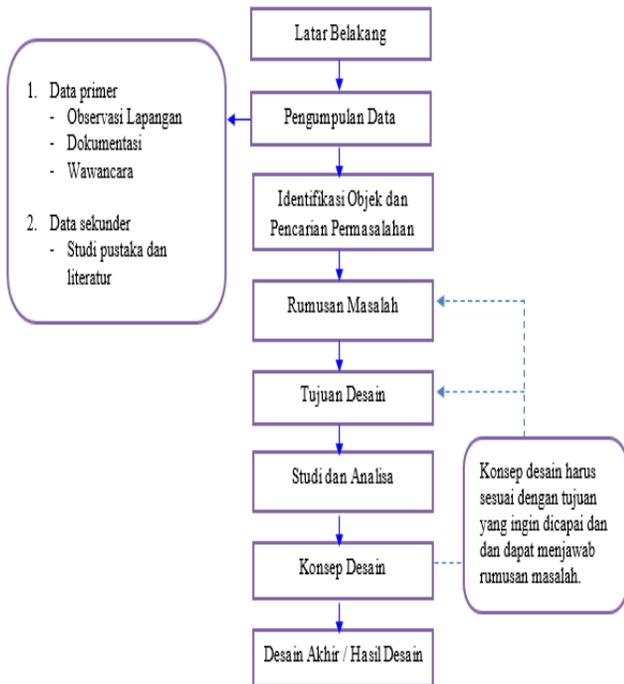
Warna-warna yang digunakan adalah warna – warna yang diambil dari warna rustik, warna logo restoran, warna ikon khas Probolinggo serta warna-warna Jawa.

IV. DESAIN AKHIR

A. Ruang Terpilih—Ruang oleh - oleh

Pada gambar perspektif satu di bawah ini, terlihat area pembuatan beras kencur dari arah jalan antara ruang makan indoor dan pusat oleh – oleh. Pada view ini terlihat bentuk ruangan yang sedikit terbuka untuk memaksimalkan pencahayaan dan penghawaan ruang, dikarenakan ruangan ini hanya mengandalkan penghawaan alami. Pada view ini terlihat penggunaan bata ekspos merah dengan perpaduan signage pada rest area yang terbuat dari aluminium. Area ini dilengkapi dengan 6 kursi untuk menikmati minuman beras kencur. Bantalan kursi menggunakan motif batik untuk mengesankan unsur Jawa. Pada view ini juga terlihat pintu masuk ruangan bagi karyawan menggunakan desain pintu rustik. Area ini juga dihias dengan penggunaan tumbuhan sebagai pembatas perbedaan level pada lantai.

Selanjutnya tampak gambar perspektif kedua dari arah pusat oleh oleh. Pada area ini terlihat penggunaan batu bata sebagai material dinding. Pada area ini juga digunakan puf dengan bantalan motif batik. Pada area minibar terlihat partisi berwarna abu-abu dengan menggunakan elemen



Gambar 1. Skema Alur Metodologi Desain



Gambar 2. Skema Konsep Makro



Gambar 3. Contoh pengaplikasian dinding



Gambar 4. Contoh pengaplikasian tegel



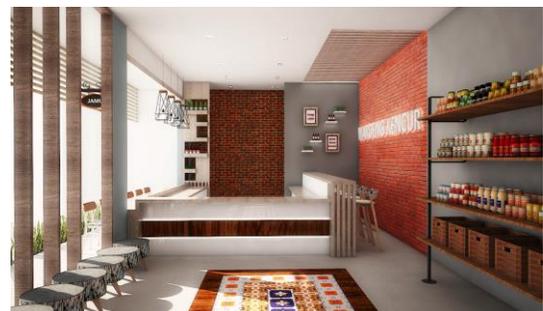
Gambar 5. Contoh pengaplikasian plafon



Gambar 6. Contoh furnitur yang digunakan



Gambar 7. View 1 ruang oleh – oleh



Gambar 8. View 2 ruang oleh – oleh



Gambar 9. View 1 ruang VIP



Gambar 10. View 2 ruang VIP



Gambar 11. View 1 Ruang Makan Indoor



Gambar 12. View 2 Ruang Makan Indoor

estetis seperti pigura dengan tulisan tentang “Beras Kencur”. Lampu yang digunakan pada area ini adalah lampu rustik dengan perpaduan material kayu dan besi. Lampu ini menggunakan cahaya kuning untuk memperindah suasana ruang pada malam hari.

Lantai pada ruangan ini menggunakan tegel Jawa berwarna abu – abu tua. Lantai ini dipadukan dengan permainan tegel motif Jawa. Warna – warna yang digunakan pada tegel motif ini diadaptasi dari warna – warna ikon khas Probolinggo seperti anggur dan mangga, serta warna- warna yang terdapat pada logo restoran. Untuk tempat display makanan dan oleh – oleh menggunakan kayu solid ekspos dengan perpaduan pipa

yang dicat hitam. Warna hitam dari pipa ini diambil dari warna logo restoran pada rest area. Meja pemesanan minuman memiliki bentuk yang sederhana dengan menggunakan perpaduan warna putih dan aksentasi motif kayu.

A. Ruang Terpilih—Ruang VIP

Pada gambar perspektif satu dibawah ini dapat terlihat penggunaan bata ekspos sebagai material dinding untuk menciptakan kesan rustik dan sebagai aksentasi ruangan. Warna putih mendominasi dinding pada area ini, warna putih diadaptasi dari warna yang terdapat pada logo restoran pada rest area. Pada area ini menggunakan lantai tegel Jawa warna abu – abu dengan perpaduan lantai tegel bermotif. Penggunaan lantai ini bertujuan untuk menimbulkan kesan Jawa pada ruangan. Warna – warna yang digunakan pada lantai tegel motif ini diadaptasi dari warna buah mangga dan anggur sebagai salah satu ikon khas Probolinggo. Furnitur yang digunakan mempunyai bentuk yang sederhana. Untuk furnitur meja diberikan aksentasi kain batik. Pada area ini juga digunakan elemen estetis menggunakan bekas botol jamu yang diletakkan pada kayu solid. Buah mangga dan anggur didisplay pada ujung area dengan perpaduan kayu palet. Display buah ini bertujuan untuk menampilkan serta menyajikan salah satu makanan khas Probolinggo.

Untuk gambar perspektif kedua dapat dilihat bahwa area ini menggunakan banyak bukaan jendela mati untuk memaksimalkan cahaya yang masuk, serta untuk menampilkan area sekitar restoran pada rest area kepada pengunjung. Pada area ini diberi kisi – kisi dari kayu solid dengan hiasan tanaman buah anggur untuk membatasi cahaya yang masuk agar tidak terlalu banyak. Lantai ruangan ini menggunakan parket berwarna kayu tua sebagai salah satu warna rustik. Furnitur pada ruangan ini menggunakan perpaduan kayu, tegel dan kain batik. Untuk furnitur meja menggunakan kayu solid yang dipadukan dengan tegel Jawa. Tegel yang digunakan mengadaptasi warna buah mangga. Untuk furnitur kursi dan sofa menggunakan bantal warna putih dengan aksentasi bantal menggunakan kain batik. Pada area ini juga menggunakan up ceiling dari kayu solid unfinished untuk menggambarkan kesan rustik. Elemen estetis dari perpaduan tegel Jawa dan kain sarung khas tengger juga digunakan pada salah satu sisi dinding sebagai aksentasi ruangan.

B. Ruang Terpilih—Ruang Makan Indoor

Pada gambar perspektif pertama area makan indoor dapat terlihat bukaan yang digunakan pada area ini. Area ini didesain dengan konsep open space untuk memaksimalkan cahaya dan penghawaan yang masuk ke dalam ruangan. Pada area ini pengunjung juga dapat melihat area makan outdoor yang dipercantik dengan taman dan kolam ikan. Pada area ini menggunakan lantai dari material tegel Jawa berwarna abu – abu tua. Furnitur yang digunakan pada area ini menggunakan warna kayu untuk mengesankan rustik. Lampu yang digunakan juga mendukung konsep rustik dengan penggunaan material besi dan kayu. Furnitur kursi memiliki bantal motif kain batik, sedangkan untuk meja digunakan perpaduan tegel motif

dengan warna yang diadaptasi dari warna buah mangga dan anggur.

Pada gambar perspektif kedua terdapat mini stage dengan dinding menggunakan batu bata dan aksesoris signage pada rest area yang terbuat dari aluminium. Stage ini juga dipercantik dengan adanya tanaman yang diberi hidden lamp. Pada ujung area ini terdapat display lukisan khas Probolinggo yang dibingkai dengan pigura kayu solid unfinished. Untuk area kasir diberi permainan pipa yang difinishing cat hitam dengan perpaduan kayu solid.

V. KESIMPULAN

Dalam perancangan Tugas Akhir berjudul “Desain Interior Restoran pada Rest Area di Kabupaten Probolinggo Berkonsep Jawa Rustik dengan Sentuhan Ikon Khas Probolinggo” ini dapat diambil beberapa kesimpulan, antara lain :

1. Restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo merupakan salah satu restoran yang dapat dikembangkan karena letaknya pada jalur utama penghubung kabupaten serta fungsinya yang dijadikan sebagai rest area.
2. Restoran pada rest area di Kabupaten Probolinggo dapat menjadi salah satu contoh restoran yang menerapkan budaya yaitu budaya Jawa dengan sentuhan ikon khas Probolinggo.
3. Konsep Jawa rustik dengan adanya sentuhan ikon khas Kota Probolinggo merupakan kekuatan untuk menarik calon pengunjung untuk dapat menikmati makan pada restoran pada rest area. Serta pengunjung dapat merasakan kekhasan Kota Probolinggo lewat beberapa ikon yang diterapkan pada ruangan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Soekresno.(2000). Management Food and Beverage, service hotel. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- [2] Wahyuni, Klara Dwi. (2012), Restoran Waroeng Spesial Sambal dengan Konsep Rustic Of Javanese, Artikel Ilmiah, Program Studi Desain Interior, ISI Denpasar, Denpasar
- [3] Wardhana, Mahendra. 2013. Bahan Kuliah: Metodologi Riset Interior. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- [4] <https://interiorudayana14.wordpress.com/2014/05/15/konsep-desain-interior-gaya-rustic/>
- [5] <http://pariwisatadanteknologi.blogspot.co.id/2010/06/pengertian-dan-klasifikasi-rumah-makan.html>
- [6] <http://rooang.com/2015/10/ini-7-ciri-interior-rumah-bergaya-tradisional/>